

ISONZO DEL FRIULI DOC FRIULANO 2013



SUOLO	<i>Alluvionale con argille</i>
VITIGNO	<i>Friulano 100%</i>
ESTENSIONE DEL VIGNETO	<i>1,5 ha</i>
ESPOSIZIONE	<i>Sud-Ovest</i>
TIPO D'IMPIANTO	<i>Guyot</i>
DENSITÀ MEDIA CEPPI PER ETTARO	<i>4000</i>
ETÀ MEDIA DEL VIGNETO	<i>70</i>
PRODUZIONE MEDIA PER ETTARO	<i>80q</i>
EPOCA DI VENDEMMIA	<i>fine Settembre</i>
ALCOOL	<i>13,39</i>
ACIDITÀ TOT	<i>5,20</i>
IMBOTTIGLIAMENTO	<i>fine Giugno</i>

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice con pressa pneumatica, pulizia statica dei mosti con decantazione a 10° per 12 ore e successivo avvio della fermentazione in botti di acciaio alla temperatura di °14-16°. A fine fermentazione travaso per togliere le fecce più pesanti, colmature delle botti e affinamento nelle stesse fino all'imbottigliamento con "battonage" settimanali per tenere in sospensione i lieviti.

SI PRESENTA

Di colore giallo paglierino scarico, al naso e floreale, con note minerali.

ABBINAMENTI

Vino da aperitivo adatto su tutta la gamma degli antipasti magri, al prosciutto crudo, ai crudi di pesce, a piatti a base di verdure crude. Va servito ad una temperatura di circa 12-14°.

